POPPAMIES

UUTUUDET KEVÄT 2018

GRILLIKASTIKKEET

- Roasted Garlic BBQ Sauce 345 g ME:12 kpl
- Cherry & Cola BBQ Sauce 345 g ME:12 kpl
- Ginger & Beer BBQ Sauce 345 g ME:12 kpl

KASTIKKEET

- Caribbean Hot chilikastike 150 ml ME:12 kpl
- American Classic Yellow Sinappi 275 ml ME:12 kpl

MAUSTEET

- Texas Beef RUB 200 g ME:12 kpl
- Hot Barbeque RUB 200 g ME:12 kpl
- One For All RUB -ilman lisättyä suolaa 200 g ME:12 kpl
- Omena & Balsamico Makusuihke 135 g ME:12 kpl
- Grilliräyhin -savuinen pippuri-chili mausteseos ME:12 kpl
- Vampyyrisuola UUSI PAKKAUS 100 g ME:12 kpl
- Pekonisuola UUSI KOKO 100 g ME:12 kpl
- Pekonisuola Smoky Garlic 100 g ME: 12 kpl
- Burgers & Ribs UUSI PAKKAUS 130 g ME:12 kpl
- Porkmafia Memphis Mud Signature RUB 280 g ME:12 kpl
- Porkmafia Texas Gold Signature RUB 240 g ME:12 kpl
- Porkmafia Louisiana Bayou Signature RUB 280 g ME:12 kpl
- Smoking Finns Basic Element RUB 340 g ME:12 kpl

UUDET GRILLIKASTIKKEET

POPPAMIES

POPPAMIES

ORIGINAL BBQ SAUCE

ROASTED GARLIC · CHERRY & COLA · GINGER & BEER

POPPAMIES

Uusi BBQ-esittely

20%
HINTAETU!

ORIGINAL BBQ SAUCES

- Roasted Garlic BBQ Sauce 345 g
96 plo
- Cherry & Cola BBQ Sauce 345 g
48 plo
- Ginger & Beer BBQ Sauce 345 g
48 plo

UUDET RUB-MAUSTEET

POPPAMIES

POPPAMIES

ORIGINAL BBQ RUBS

TEXAS BEEF RUB

HOT BARBEQUE RUB

ONE FOR ALL RUB ILMAN LISÄTTYÄ SUOLAA

AMERICAN CLASSIC YELLOW SINAPPI

POPPAMIEHEN UUSI
AMERIKKALAISTYYLINEN SINAPPI

POPPAMIES

POPPAMIES

CARIBBEAN HOT

CHILIKASTIKE

MADE WITH RUM

EST. 2008
10 YEARS SPECIAL

POPPAMIES 10V JUHLAKASTIKE

5/10
KESKI-TULINEN

POPPAMIES

UUDISTETTU MAUSTESARJA

POPPAMIES

OMENA & BALSAMICO MAKUSUIHKE

Suihkauta 3–4 kertaa kummalle-kin puolelle raaka-ainetta ennen grillausta ja mausta suolalla ja pippurilla, kuivamausteseoksella tai grillimausteella. Jos kypsennät ruokaa grillissä tai uunissa pidempään, lisää yksi suihkaus kerran tunnissa.

UUSI TAPA MAUSTAA

#porkmafia

Porkmafian Phil Wingon kehittelemät RUB-mausteet kaikkeen grillaukseen ja ruoanlaittoon! Hiero RUB-maustetta lihalle ja kypsennä epäsuoralla tulella. Pitkässä valmistuksessa kostuta maustepintaa parin tunnin välein kevyesti colajuomalla.

Phil Wingo on WFC-kilpailija ja Culinary Fight Club-mestari, joka opettaa Pitmaster-kursseja USA:ssa ja Euroopassa.

erityisesti
PORSAANLIHALLE
(Ribsit, Pulled Pork, jne.)

6 430034 013778

erityisesti
NAUDANLIHALLE
(Brisketit, hampurilaiset, ribsit, jne.)

6 430034 013785

erityisesti
KANALLE
(Kaikessa muodossaan)

6 430034 013792

Smoking Finns

Smoking Finns on Suomen menestynein BBQ-kilpailujoukkue. Tämän mausteseoksen avulla olemme voittaneet useita palkintoja ympäri maailmaa. Missiomme on edistää aitoa Barbeque-kulttuuria Suomessa. Toivomme Sinulle monia hyviä hetkiä savustuksen ja grillauksen parissa, olkoon harrastuksesi tirisevän herkullinen!

Basic Element on nimensä mukaisesti mahtavan maun peruselementti BBQ-savustuksessa. Sen maut ovat täydellisessä harmoniassa ja mausteseos antaa ruoalle herkullisen tasapainoisen maun. Tämän maun päälle voit oman makusi mukaan rakentaa mitä haluat, tulista, makeaa, itämaista, mitä tahansa. Tai voit vain nauttia sen omasta tasapainoisesta mausta. It's Basic Element!

Sirottele maustetta ohut kerros lihalle ja savusta epäsuoralla tulella. Mausteseosta voi myös käyttää yleismausteena, se sopii erinomaisesti esimerkiksi ranskalaisten seuraksi! Sopii parhaiten yhteen makean kastikkeen kanssa.